

Altes Speisefett aus der Küche liefert Bioenergie

Grenzüberschreitende Zusammenarbeit zwischen Bayern und Tirol

LINDAU (Iz) - Bereits zum dritten Mal in diesem Jahr haben Lastwagen Altspeisefett aus dem Verbandsgebiet des ZAK zur „Öli-Aufbereitungsanlage“ in Fritzens (Tirol) angeliefert. Die grenzüberschreitende Zusammenarbeit ergab sich im Zuge des zweijährigen Interreg-Projekts „Bioenergie aus der Küche“. Die Abfallwirtschaft Tirol Mitte (ATM) GmbH und die ZAK-Abfallwirtschaft GmbH, Kempten, arbeiten in diesem Projekt zusammen.

Während des Projekts wurde im Verbandsgebiet des ZAK das Öli-Sammelsystem eingeführt. Vorbild war Tirol, wo vor 15 Jahren die gleiche Situation wie zuvor im ZAK-Gebiet herrschte: niedrige Sammelmengen und ein für die Bürger wenig attraktives System, wodurch die wertvollen Fette vermutlich zum Großteil über den Ausguss entsorgt wurden, heißt es in einer Pressemitteilung. Durch das Projekt stehe den Bürgern im Verbandsgebiet des ZAK nun ebenfalls eine saubere Lösung zur Verfügung.

„Der gelbe Sammeleimer wird von den Bürgern sehr gut angenommen“ sagt die Projektleiterin beim ZAK, Renate Jeni. Neun Monate nach Ausgabe der Eimer sei bereits die dritte Öli-Lieferung nach Tirol gegangen, was in etwa 40 Tonnen gesammeltes Altspeisefett bedeute. Die ZAK-eigenen Öli-Eimer werden in Tirol übrigens gewaschen und zurückgeliefert und können so erneut für die Sammlung verwendet

„Es landen weniger Fette im Abwasser, und das Fett wird als erneuerbarer Energieträger verwendet“

Projektleiterin Renate Jeni



Hier wird das alte Fett aus Bayern weiterverwertet: Edgar Pichler und Alfred Egger von der ATM GmbH, Renate Jeni und Thomas Settele von der ZAK GmbH und Andreas Frischmann (AWV Fritzens).

FOTO: ZAK

werden. „Neben den Bürgern profitiert auch die Umwelt. Es landen weniger Fette im Abwasser, und das Fett wird als erneuerbarer Energieträger für die Biodieselproduktion verwendet“, so Jeni weiter.

In den kommenden Monaten wollen die beiden Projektpartner neue Sammelcontainer an zusätzli-

chen Standorten erproben, um das Öli-System künftig noch bürgerfreundlicher zu machen. „Vor allem in größeren Gemeinden und Städten hat die Bestandsanalyse gezeigt, dass fehlende oder weit entfernte Abgabestellen eine niedrige Sammelquote zur Folge haben“, sagt der Geschäftsführer der ATM GmbH, Alfred Egger.

Auch eine vollautomatische Sammelstation soll es bald geben, sie wird derzeit von zwei Schülern einer Hochschule in Jenbach entwickelt.

Der ZAK hofft, dass sich die Bürger weiterhin aktiv am Öli-Sammelsystem beteiligen und somit zur sinnvollen Altspeisefettverwertung beitragen.

Wo es die Eimer gibt

Die gelben Eimer sind an allen ZAK-Wertstoffhöfen erhältlich. Für Vereinsfeste stehen auch größere Sammeleimer mit 22 Liter Inhalt zur Verfügung.